

# **PROGRAMA DE SUBSÍDIO EM CAPACITAÇÃO NAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS AOS FUNCIONÁRIOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DO INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL)**

**GRACIELE S. MALLER<sup>1</sup>, MARGARETE M. OKAZAKI<sup>2</sup>**

Nº 10218

## **RESUMO**

O presente trabalho teve como objetivo, conhecer o panorama geral das condições higiênico sanitárias do restaurante coletivo do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), e fornecer oportunidades de melhoria através do treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos às funcionárias do restaurante.

Do total de doze categorias avaliadas anteriormente ao fornecimento de capacitação, oito (67%) apresentaram pelo menos um item em desacordo com as boas práticas de manipulação de alimentos.

Após o fornecimento da capacitação, três categorias apresentaram melhorias quanto à adequação às boas práticas: vestuário, hábitos higiênicos e controle de saúde dos manipuladores. As demais mantiveram as mesmas condições iniciais, anterior ao fornecimento do treinamento. Este fato reforçou a importância não somente da capacitação continuada aos manipuladores de alimentos da área de alimentação coletiva, mas também, dos critérios a serem estabelecidos com relação à frequência dos treinamentos.

1. Bolsista CNPq: Graduação em Nutrição, UNIP, Campinas-SP, ✉ [graciesouzamaller@bol.com.br](mailto:graciesouzamaller@bol.com.br)

2. Orientador: Pesquisador, MICROBIOLOGIA/CCQA/ITAL, Campinas-SP

## **ABSTRACT**

The objective of the present study was to obtain a general overview of the hygienic-sanitary conditions of the cafeteria at the Food Technology Institute ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) and implement methods of improvement through training in good food handling practices for cafeteria and kitchen personnel. Out of a total of twelve categories assessed prior to starting technical qualification activities, eight (67%) had at least one item that did not comply with good food handling practices. Upon conclusion of the personnel qualification program, three categories presented improvements in terms of compliance with good practices: dressing rooms, sanitary & personal hygiene habits and health control of those come into direct contact with food items. The conditions of the remaining categories remained unchanged to what they were before implementing the training program. This finding reinforced the importance not only of training and continuous employee qualification for personnel handling foods in communal eating areas, but also of the criteria to be established with regard to the frequency of such training activities

## **1. INTRODUÇÃO**

O Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL (Campinas/SP) é uma organização da administração direta, subordinada à Agência Paulista de Tecnologia do Agronegócio – APTA, da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (ITAL, 2004). Criado em julho/1969 (Decreto nº 52.167), o Instituto vem atuando constantemente no desenvolvimento da ciência e tecnologia de alimentos. Além da realização de pesquisa, desenvolvimento e assistência tecnológica ao setor agroindustrial, o Instituto atua em projetos sociais e governamentais voltados à alimentação, como por exemplo, o monitoramento da qualidade das refeições do "Programa Restaurantes Populares", também conhecido como "Programa Bom Prato" (OKAZAKI et al., 2006).

Para atender às necessidades alimentares e nutricionais de seus funcionários, colaboradores e visitantes, o ITAL possui uma unidade de alimentação coletiva (restaurante coletivo) com capacidade para prover mais de 300 refeições diárias (almoço).

O sistema de logística de preparo e distribuição das refeições servidas no ITAL era administrado por uma empresa terceirizada, o Grupo COAN. O quadro de funcionários da

equipe COAN dentro do ITAL era composto por uma responsável técnica (nutricionista), mais cinco funcionárias que executavam as atividades de preparo, armazenamento e distribuição das refeições (TABELA 1).

**Tabela 1.** Atividades das manipuladoras de alimentos (Empresa COAN) do restaurante coletivo do ITAL.

Funcionária	Função	Atividades
A	cozinheira	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cocção de prato principal, guarnição, dieta;</li> <li>➤ Preparação de sobremesa;</li> <li>➤ Limpeza e organização da cozinha.</li> </ul>
B	meio oficial	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Cocção de arroz e feijão;</li> <li>➤ Pré preparo de alguns pratos para o dia seguinte;</li> <li>➤ Limpeza e organização da cozinha;</li> <li>➤ Atendimento (distribuição das refeições) ao cliente.</li> </ul>
C	auxiliar de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Atendimento (distribuição das refeições) ao cliente;</li> <li>➤ Operação da máquina de lavagem das bandejas;</li> <li>➤ Pré preparo de alguns pratos para o dia seguinte;</li> <li>➤ Serviço e limpeza gerais.</li> </ul>
D	auxiliar de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Atendimento (distribuição das refeições) ao cliente;</li> <li>➤ Operação da máquina de lavagem das bandejas;</li> <li>➤ Pré preparo de alguns pratos para o dia seguinte;</li> <li>➤ Serviço e limpeza gerais.</li> </ul>
E	auxiliar de cozinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Atendimento (distribuição das refeições) ao cliente;</li> <li>➤ Operação da máquina de lavagem das bandejas;</li> <li>➤ Pré preparo de alguns pratos para o dia seguinte;</li> <li>➤ Serviço e limpeza gerais.</li> </ul>

**FONTE:** PIMENTA (2009)

Apesar da supervisão constante das atividades de rotina pela nutricionista, o presente trabalho teve como objetivo, fornecer subsídio em capacitação nas boas práticas de manipulação de alimentos às funcionárias do restaurante do ITAL.

## **2. MATERIAL E MÉTODOS**

O presente trabalho foi conduzido no período de agosto/2009 a junho/2010, segmentado em 6 etapas:

1. Consulta e revisão de regulamentos sanitários pertinentes às boas práticas de manipulação de alimentos: RDC nº 216/2004 (ANVISA), Portaria nº 18/2008 (CVS) e RDC nº 275/2002 (ANVISA).
2. Caracterização da rotina de trabalho da equipe de funcionárias do restaurante do ITAL.
3. Elaboração de uma lista de verificação (*check-list*) das boas práticas de manipulação de alimentos, adequada à realidade da rotina do restaurante.
4. Pesquisa em campo, objetivando a avaliação das condições higiênico sanitárias, com auxílio da lista de verificação.
5. Desenvolvimento e fornecimento de capacitação em manipulação de alimentos às funcionárias do restaurante.
6. Avaliação da eficácia do treinamento.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

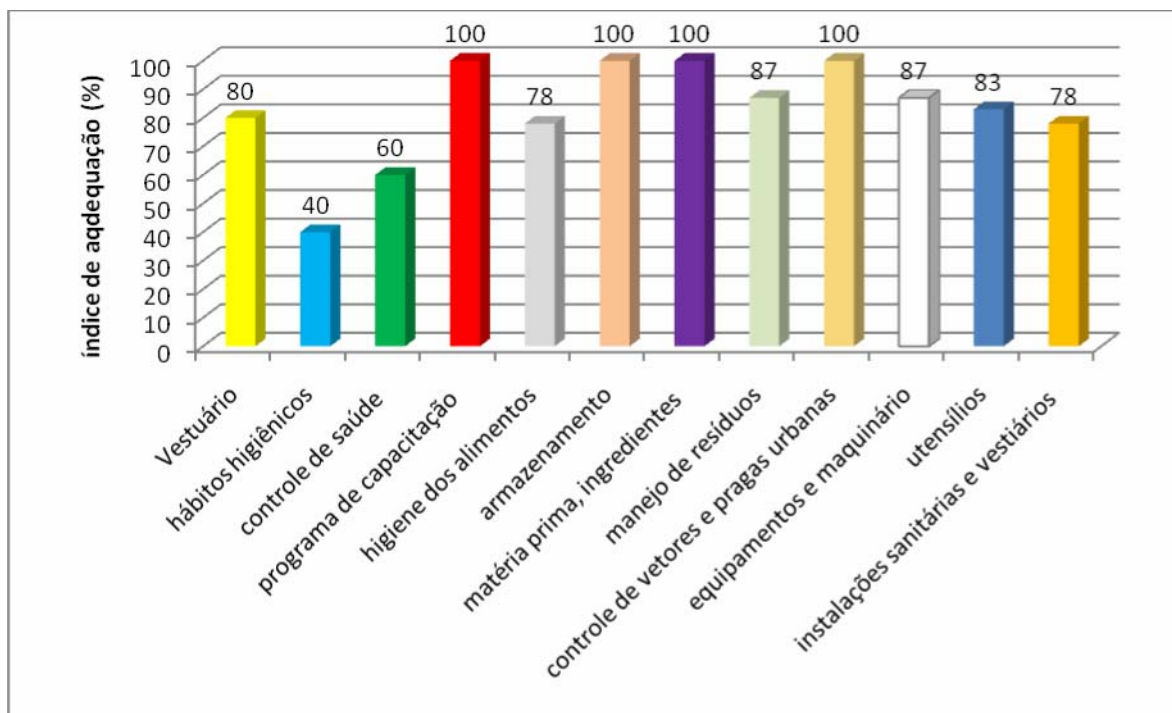
### **3.1 Resultados anteriores ao fornecimento da capacitação técnica**

As avaliações das condições higiênico sanitárias do restaurante do ITAL, antes e após o fornecimento da capacitação técnica, foram realizadas através da aplicação de listas de verificação (*check-list*), cujos itens foram categorizados em: vestuário; hábitos higiênicos; controle de saúde dos manipuladores de alimentos; capacitação e supervisão técnica; higiene de alimentos; controle de armazenamento; matéria prima ingredientes e embalagens; manejo de resíduos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; equipamentos e maquinário; utensílios; e instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores.

As listas de verificação foram aplicadas em dias e horários aleatórios, objetivando resultados mais realísticos possíveis. A opção por não apresentar o conteúdo da lista à nutricionista foi um outro cuidado tomado durante a condução do trabalho, para evitar possíveis interferências nos resultados. Todas as informações coletadas foram obtidas a partir da observação do comportamento das cinco funcionárias manipuladoras de alimentos.

Do total de doze, oito (67%) categorias avaliadas anteriormente ao fornecimento da capacitação, apresentaram pelo menos, um item em desacordo com as boas práticas de

manipulação de alimentos (FIGURA 1). As demais categorias (programa de capacitação dos manipuladores e supervisão; armazenamento; matéria prima, ingredientes e embalagens; controle integrado de vetores e pragas urbanas), estavam 100% conformes em seus itens avaliados.



**FIGURA 1.** Percentual de adequação às boas práticas de manipulação de alimentos por categoria, antes do fornecimento de capacitação às funcionárias.

### 3.2 Desenvolvimento e fornecimento de capacitação técnica em manipulação de alimentos

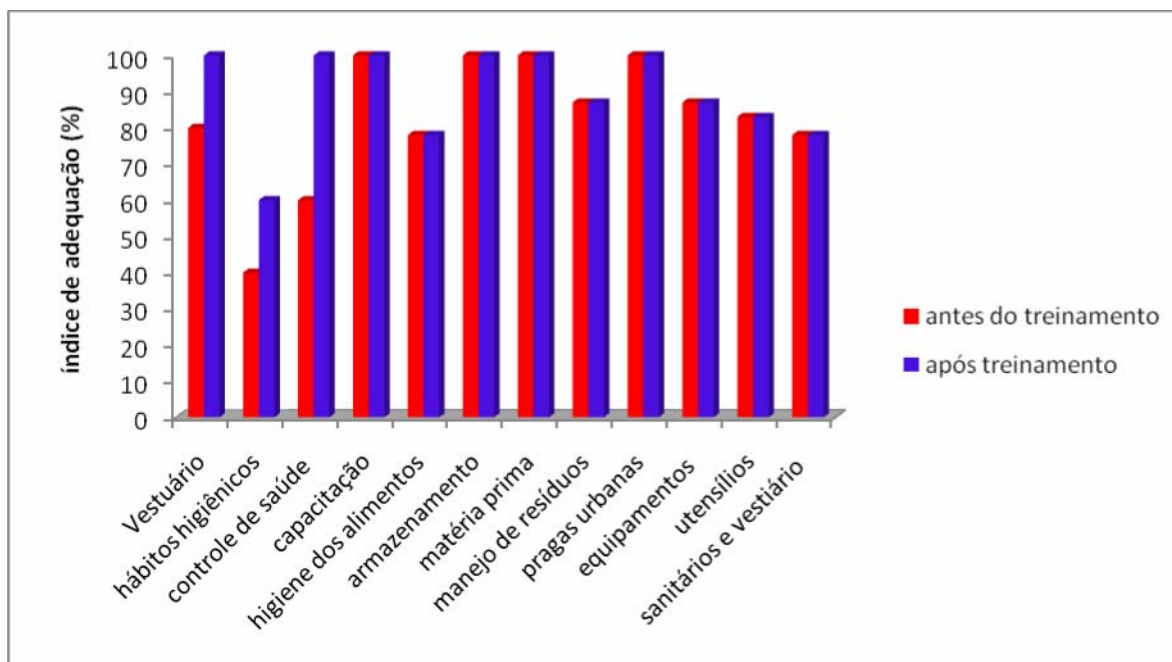
O programa de treinamento contemplou aulas teóricas expositivas (apresentação em *power point*) e atividades lúdicas, objetivando a participação efetiva de todas as funcionárias. A programação teórica incluiu assuntos básicos sobre higiene e procedimentos adequados para a manipulação de alimentos, considerando também, os itens que evidenciaram falhas durante a aplicação da lista de verificação. As atividades lúdicas compreenderam: apresentação de 2 filmes documentários, relacionados à intoxicação alimentar e às condições higiênico sanitárias de alguns restaurantes comerciais; exercício prático sobre lavagem das mãos com uso de tinta guache para simulação de sujeira; e atividade em grupo em forma de gincana. A gincana objetivou o

estímulo ao aprendizado das participantes, o incentivo ao trabalho em grupo e a elevação da autoestima.

### 3.3 Avaliação da eficácia do treinamento realizado

A eficácia do treinamento foi realizada sob 2 formas: aplicação de questionários sobre assuntos abordados durante a teoria, e avaliação *in loco* dos itens não conformes observados anteriormente ao treinamento. Todas as funcionárias obtiveram índice 100% de aproveitamento durante a avaliação teórica, composta por 10 questões.

Com relação à avaliação no local de trabalho (aplicação da lista de verificação), três categorias apresentaram melhorias quanto à adequação às boas práticas: vestuário (100%), hábitos higiênicos (60%) e controle de saúde dos manipuladores (100%). As demais categorias mantiveram as mesmas condições iniciais, anterior ao fornecimento do treinamento (FIGURA 2). Este fato reforçou a importância não somente da capacitação continuada aos manipuladores de alimentos da área de alimentação coletiva, mas também, dos critérios a serem estabelecidos com relação à frequência da realização dos treinamentos. Também indicou a relevância da inclusão de atividades lúdicas nos treinamentos teórico expositivos, para estimular o aprendizado e a incorporação das práticas dentro dos hábitos pessoais e de trabalho dos manipuladores de alimentos.



**FIGURA 2.** Adequação às boas práticas de manipulação de alimentos por categoria – antes e após o fornecimento de capacitação.

#### 4. CONCLUSÃO

O presente trabalho permitiu conhecer o panorama geral das condições higiênico sanitárias do restaurante coletivo do ITAL e as oportunidades de melhoria para o fornecimento de refeições inócuas.

O alto dinamismo da rotina de trabalho foi um dos fatores responsáveis por falhas cometidas pelas funcionárias, com relação às boas práticas de manipulação de alimentos.

O programa de capacitação, desenvolvido durante o presente trabalho, possibilitou melhorias em três categorias, quanto às condições higiênico sanitárias do restaurante do ITAL: vestuário, hábitos higiênicos e controle de saúde dos manipuladores.

O presente trabalho reforçou a importância não somente da capacitação continuada a todos os manipuladores de alimentos da área de alimentação coletiva, mas também, dos critérios a serem estabelecidos com relação à frequência da realização dos treinamentos. Também indicou a relevância da inclusão de atividades lúdicas nos treinamentos teórico expositivos, para estimular o aprendizado e a incorporação das práticas dentro dos hábitos pessoais e de trabalho dos manipuladores de alimentos.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Brasil, 2004.
2. BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos, Brasil, 2002.
3. INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL). Relatório de Gestão 2003 – Projeto Excelência na Pesquisa Tecnológica. Campinas, julho 2004.
4. OKAZAKI, M. M.; SILVEIRA, N. F. A.; SANTOS, T. B. A.; NETO, R. O. T. Aplicação da confiabilidade metrológica na pesquisa de alimentos – e seu efeito, junto à comunidade geral. **CD Room do ENQUALAB 2006.** 3p, 2006.

5. PIMENTA, S.M. **Correio eletrônico enviado em 09/06/2009**, Campinas, S. Paulo para OKAZAKI, M.M. Numero de folhas: 1. Assunto em forma de nota.
6. SÃO PAULO (Estado). Portaria CVS – 18, de 09 de setembro de 2008. Dispõe sobre regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos, São Paulo, 2008.

#### **AGRADECIMENTO**

Ao CNPq, pela bolsa PIBIC concedida.